

Det här verket har digitaliserats vid Göteborgs universitetsbibliotek.
Alla tryckta texter är OCR-tolkade till maskinläsbar text. Det betyder att du kan söka och kopiera texten från dokumentet. Vissa äldre dokument med dåligt tryck kan vara svåra att OCR-tolka korrekt vilket medför att den OCR-tolkade texten kan innehålla fel och därför bör man visuellt jämföra med verkets bilder för att avgöra vad som är riktigt.

This work has been digitised at Gothenburg University Library.
All printed texts have been OCR-processed and converted to machine readable text.
This means that you can search and copy text from the document. Some early printed books are hard to OCR-process correctly and the text may contain errors, so one should always visually compare it with the images to determine what is correct.



K ö k s t i d n i n g e n.

Annons- och Hushålls-Tidning.

N:o 62.

Onsdagen den 6 Augusti

1851.

Till Salu.

Prima sort Norrköpings Ost jemte de flesta sorter Specerier, säljes hos
C. B. WEDBERG.
(172.)

Cognaes- och Rom-Essence i flaskor à 1 Rdr rgs, lagom quantitet till förvandling af 15 kannor renadt Bränvin uti Cognac eller Rom, hos

CARL E. SVALANDER.
(184.)

Skogarn

af Jonsereds Fabriks tillverkning, såväl af Lin som Hampa, säljes hos
C. B. Wedberg.
(194.)

Skrif-, Konzept-, Makulatur- och Kortpapper, samt Fönsterglas och Apotheksglas af alla sorter, äfvensom ett mindre parti Syltburkar t. o. m. 2 kannors rymd, försäljas i kommission, hos

CARL E. SVALANDER.
(185.)

Astundas köpa.

Herregårds Smör

i fjerdings, åttingar, och Smärre Byttor utmärkt godt, nu inkomit, försäljes i Comision af

GUSTAF ÅKERLING.
(181.)

Kreatursben och Lumpor af alla slag, uppköpas af

CARL E. SVALANDER.
(155.)

Bok-Annoser.

1:ma Rågmjöl af Danziger Råg utmärkt godt & Hvitt särskildt för Hushåll försäljes af

JOH. FR. WEDBERG.
(142.)

Af M:ll Lenormands berömda Spåkort, med tryckt förklaring, finnes ännu några exemplar att tillgå mot 32 sk. b.co. Requirenter i landsorten kunna få den kostnadsfritt med posten, då man vänder sig till utgifvaren
Götheborg d. 6 Augusti 1851. C. PETERSEN.
(22.)

Hos **C. PETERSEN** finnes

ständigt lager af

Svenska Konnossementer i Boktryck

D:o D:o „ Stentryck

Engelska D:o „ D:o

Svenska Vexel-blanquetter.

Franska D:o (Tertia).

Qvittenser.

Förpassnings-, Frakt- och Förebudssedlar.

Hyreskontrakt.

Linierade Räkningar.

Stort sortiment af Vin-, Punch- och Bischoffs-

Etiquetter.

Eau de Cologne- och Luktvattens-Etiquetter.

Hattbottnar.

Sörjkort och Sörjbref.

Adress-och Visittkort.

Obs. Beställningar å alla slags arbeten i Bok-eller Stentryck utföras med skyndsamt och till det mest billiga pris.

(143.)

Dr. Märten Luthers Cateches

i

Skrifstil.

36 sidor, med Luthers porträtt.

Pris: 12 sk. bko.

Denna lilla bok, som under det den tjänar som förelägningsblad i skrifkonsten, medför tillika den förmonen, att dess innehåll outplånligt fäster sig i dens minne, som afskrifver densamma. Herrar skollärare kunna därför icke nog samt uppmanas till användande af denna så ytterst billiga och ändamålsenliga Förskrift, och för att göra den så mycket lättare tillgänglig för så väl skolor som enskilda personer, har utgifvaren lyckats att å densamma erhålla portofrihet, så att hvar och en, som af denna förskrift åstundar ett eller flera exemplar, kan få den sig kostnadsfritt tillsändt med posten, då man med bifogande af penningebeloppet för de önskade exemplaren vänder sig direkte till utgifvaren.

Obs. Då 8 exemplar på en gång tagas erhålles det 9:de gratis.

C. PETERSEN,

Lithograf och Boktrykare

Götheborg.

(24.)

K o f b o k

jemte Hushålls- och andra nyttiga råd.

978. Glace-kaka.

Man väger 12 ägg och dertill tages lika vigt smör, äfvensom lika vigt florsiktadt socker och lika vigt mjöl. Äggen sönderslås och gulorna, jemte allt sockret, läggas i ett stort fat, hvaruti det arbetas med en träsfel, tills det börjar hvitna, hwarefter mjölet iröres och sijn smöret, som förut är smält och nära svält. Emellertid vispas äggwhitorna till hårdt skum och röras till den öfriga massan. Nu strykes på papper af smeten 10—12 runda kakor, men i hvarje kaka lemmas ett så stort hål som till glace-bofans widd. Kakorna sättas dertill i ugnen på sina papper.

När de äro gräddade, tagas de warsamt af papperet, och eftertes om hålen deri bibehållit sig runda; i annat fall putsas de med en pennknif så att de blifwa fullt så stora som på glace-bofan. Dertill läggas de ofwanpå hwarandra med sylv mellan hvarje kaka. Nu vispas hwitorna af 8 ägg till hårdt skum, hvaruti läggas 6 matskedar florsiktadt socker, hwarmed man öfver och hwilken slutligen bestros med florsiktadt socker och infattes i en warm ugn att blifwa ljusgul. När den tages ur ugnen, sättas den warsamt på arätmingsfatet. Man har då färdig en frusen vaniljglace, som packas uti en till kakan påsande form.

hvilken doppas hastigt i hett watten, så att glacen löfnar, hwarefter den genast urstjelpes midt i öppningen af den warma kafan. Den serveras genast, att glacen ej får tid att smälta.

979. Biscuit-Kaka.

16 ägg-gulor med 1 \mathbb{W} socker wispas wäl $\frac{1}{2}$ timma; derefter iläggas 12 lod fint hwetemjöl och skaln af 2 citroner, afrisna på socker. Ägg-hwitorna wispas till hårdt skum och iröras sitt. Den gräddas i form wid måttlig wärme.

980. Glacerad Biscuit-Kaka.

Dertill tagas 12 ägg, hwaraf hwitorna wispas till så hårdt skum, att det kan skäras med knif. Derefter iröras gulorna, men blott 2 i sänder; sedan 12 lod finstiktadt socker och sitt 5 lod godt hwetemjöl, hwarefter smeten hålles i en smord form och insättes i ugnen att gräddas wid swag wärme. När nu kafan höjt sig och sedan åter något lagt ned sig, tages den ur ugnen, uppstjelpes och ställes att kallna. Nu öfwerstrykes den först med något slags sult, som ej är fastig, och sedan med äggwhirs-glasyr, som göres af 3 äggwhitor, wispade till hårdt skum; deri lägges så mycket finstiktadt socker, att den blifwer tjock som en gröt, och arbetas med en träsked tills det blifwer smidigt. När denna glasyr är påstruken, kan derpå garneras med skuren sucat, pommeransskal, syltade körsbär m. m., eller öfwerströs med kulört strösocker. Derefter insättes kafan i ugnen uti swag wärme, att glasypren kan torfa.

981. Vanilj-Kaka.

Man tager 12 ägg, hwaraf gulorna wispas wäl $\frac{1}{4}$ timma; derefter tages dertill $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} finstött socker, blandadt med 1 knappt lod finstött vanilj, som förut är torfad wid swag ugnswärme. Detta röres åt en led, tills det har höjt sig; deruti röres sedan 9 lod hwetemjöl, och sitt, de till hårdt skum wispade äggwhitorna. Nu lägges degen på smordt papper i en kafform och gräddas wid swag ugnswärme. När kafan har höjt sig, är den färdig att genast tagas ur ugnen.

982. Mandel-Kaka.

N:o 1.

Man skällar och stöter 1 \mathbb{W} söt- och 12 stycken bitter-wandel; deruti arbetas 20 lod finstiktadt

socker samt det gula skalet af 4 citron. 10 skedblad skirt smör röres deri tills det blir wäl kallt, jemte 5 ägg-gulor och 10 skedblad grädde. Allt detta tillika med det förra röres tillsammans åt en led $\frac{1}{2}$ timma, och deruti lägges 4 lod finstiktadt riswebröd. Sitt iröras 3 hårdt wispade äggwhitor. Blandningen slås uti en wäl smord form, hwilken bestros med riswebröd. Den gräddas derefter $1\frac{1}{2}$ timma wid lagom ugnswärme.

983. Mandel-Kaka.

N:o 2.

Från 16 ägg skiljas 3 hwitor. Häruti lägges 1 \mathbb{W} stiktadt socker, hwilket röres wäl tillsammans med äggen. När det har höjt sig, iröres $\frac{1}{4}$ \mathbb{W} hwetemjöl, 1 \mathbb{W} smält smör och 1 liter glas konjac; allt detta omröres wäl. Massan utbreddes derefter jemt på en plåt och gräddas i ugn. När kafan har stått en stund i ugnen, uttages den och bestrykes med finsturen mandel, hwilken är lagd uti uppwispad äggwhita och socker; detta breddes öfwer jemnt med en knif, och kafan insättes åter i ugnen tills den är färdig.

984. Socker-Kaka.

Hwitorna tagas ifrån 22 ägg, och gulorna röras med en wisp en god timma, då 18 lod torfad och riswet socker lägges deruti, och derefter 8 lod godt hwetemjöl, som förut är wäl torfad. Sedan wispas 11 äggwhitor till skum och röras helt sakt ned med den andra smeten, som då genast hålles i en smord form och sättes i ugnen. Man får observera, att sockret bör wara wäl smält, innan mjölet iröres. Denna blandning kan öfwen gräddas i pappers-lådor, hwilka då öfwerstiktas med fint socker.

985. Syster-Kaka.

Man sätter $\frac{1}{2}$ stöp söt mjölk jemte 1 \mathbb{W} smör på elden. När det börjar koka, ahlstes det och står en stund, så att smöret får stadna öfwanpå, hwarefter det skummas af och $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} godt hwetemjöl iröres. Nu arbetas deri 8 ägg, 2 i sänder, derefter 1 quarter söt grädde, 8 lod finstött socker, liter sucat, $\frac{1}{2}$ \mathbb{W} renfada och sköljda forinther samt sitt 2 skedblad god jäst, som arbetas wäl. Man tager då en form, wäl smord med smält smör, och bestrodd med mjöl; deruti lägges degen och ställes på ett warmt ställe att jäsa; men formen får ej wara full, att det kan wara jäsrum. När den höjt sig, ställes den i lagom warm ugn att gräddas, hwilket tål wäl $1\frac{1}{2}$

tinna. Då kakan svalnat något, uppstjelpes den och skäres i skifvor. Den ätes som esterrätt med sylt; men den kan äfwen serveras till the.

986. Bror-Kaka.

Man blandar $\frac{1}{2}$ stop godt hvetemjöl med sjunt watten och 2 skedar god, icke best, jäst och ställes derefter i en kastrull på ett varmt ställe att jäsa. När det höjt sig, göres en lös deg af $\frac{1}{2}$ stop söt grädde, 1 \mathcal{W} färst smör, 10 hela ägg och 10 lod socker, hwaruti jäst-degen blandas. Nu lägges degen i en väl mjölad serviett och sättes på ett ej för varmt ställe att jäsa i 12 timmar. Derefter arbetas den $\frac{1}{2}$ timma på ett bord och man låter den åter hvila en stund, hwarefter den arbetas rund som en bulle, och tryckes en grop i midten, hwaruti lägges en af degen gjord boll, samt bestrykes med ägg och gräddas utan att jäsa. Ugnen bör ej vara för varm, ty kakan tål gräddas en god tinna. Den nyttjas till thé och kaffe.

Denna kaka kan äfwen begagnas såsom mel-
lan- eller esterrätt; men den bör då vara så lös,
att den kan röras med en slef i en kastrull. En
slät form smörjes, uti hwilken den får stå att
jäsa och gräddas som en syster-kaka (N:o 985).
När den är gräddad, astages den öfra skorpan
som ett lock, och af det inre mjula borttages så
mycket som man är sinnad att ifylla med sylt.
Sedan pålagges åter locket nätt, och den ställes
några minuter i ugn att bli varm.

987. Ägg-Kaka.

Man wispar 1 quarter söt grädde och 1
quarter söt mjölk tillsammans med 8 ägg, 6 lod
socker och det risna gula skalet af 1 citron. De-
ta wispas väl en god stund och hålles i en smord
kafform, samt insättes i ugnen med swag värme
och esterses under gräddningen. När kakan är
stagnad, uttages den och serveras genast. Man
får noga iakttaga, att man ej låter den stå för
länge i ugnen.

988. Tyst-Kaka.

Af smör, väl uttvättadt från salt, tages $\frac{3}{4}$
 \mathcal{W} , hwilket smältes och röres tills det tjocknar.
Deruti arbetas $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} mjöl, 1 quarter mjölk, 8
ägg, $\frac{1}{2}$ \mathcal{W} rusin eller corinther, 4 lod socker
samt 2 skedblad god jäst. När det är väl till-
sammanarbetadt, smörjes en kak- eller annan stor
form med kallt smör och beströs med risvebröd
samt slås till hälften full med smeten och ställes

att jäsa. Ugnen får ej vara mycket varm. När
kakan har höjt sig så mycket, att formen är full,
sättes den genast in i ugnen, och bör då stå $1\frac{1}{2}$
timma att gräddas.

989. Portugisisk Kaka.

Man wispar 10 ägg, derjemte tages finstött
socker af lika wigt med äggen. Detta röres af
en led med ägg-gulorna $\frac{1}{2}$ timma. Derefter wis-
ges lika mycket mjöl som ägg och samma wigt
smör, som smältes och röres, tills den mesta het-
tan afgått. Nu blandas detta med det öfriga, till-
lika med äggghwitorna, wispade till skum, hwilket
sist nedröres sakta med litet riswen bittermandel.
Den tillärnade kakformen bör emellertid vara
smord och beströdd med riswet bröd, hwarefter
blandningen hålles deruti och gräddas wid swag
ugnsvärme. Kakan tål en knapp timmas grädd-
ning, hwarefter den uppstjelpes och är färdig.
Denna kaka kan äfwen glaceras med väl sockrad
äggghwitskum och öfwerströs med fulört socker.
Den ställes i ugnen att torka, men får ej blifwa
warm.

990. Corinth-Kaka.

4 stycken mandelbröd eller sockerskorpor blötas
i söt mjölk. När de äro blötta, framas de väl
fönder. Derefter rensas och sköljas 10 lod cor-
rinther, att ingen sand medföljer, läggas sedan i
brödmåsan tillika med något stött mandel, socker,
stött kanel och 2 jumfrur smält smör. När de-
ta är väl omrördt, wispas 6—8 ägg i litet
grädde och slås deribland. Sedan hålles allsamt-
mans i en kakform och gräddas i lagom varm
ugn.

991. Rusin-Kaka.

Med denna kaka försaras på samma sätt som
med den föregående (N:o 990), men man tager
rusin i stället för corinther.

Nästa N:o utgifwes Lö rdagen den 9 Augusti.
Götheborg, C. Petersens Officin 1851.

